

ALIANÇA  
VINHOS DE PORTUGAL

# Aliança Vinho Verde

## 2017



10,0  
%vol

8 -10°C



Com cor citrina e reflexos verdes, no nariz o Aliança Vinho Verde apresenta-se muito frutado.



Na boca é ligeiramente ácido, o que lhe confere frescura.



O Aliança Vinho Verde é ideal sozinho ou acompanhado de mariscos, carnes brancas, saladas leves ou massas. Devido à sua frescura, é particularmente agradável em ambientes informais.



# ALIANÇA VINHO VERDE 2017

DENOMINAÇÃO: DOC Vinho Verde  
CASTAS: Azal, Pedernã, Trajadura, Loureiro  
ESTÁGIO: N/A  
ENÓLOGO: Francisco Antunes  
TIPO DE SOLO: Franco-arenoso  
PRIMEIRA COLHEITA: 1980's



## HISTÓRIA:

A Aliança Vinhos de Portugal sempre teve como principal objetivo, apresentar aos seus consumidores, em todo o mundo, os melhores vinhos das diferentes regiões portuguesas. A aposta na produção de Vinho Verde fala por si mesma. Esta aposta veio complementar o portefólio da empresa e enriquecer a nossa oferta de vinhos exclusivos.

## PERFIL:

O Verão decorreu com temperaturas amenas e na vindima não tivemos chuva, o que reuniu as condições perfeitas para uma vindima de qualidade. Após receção as uvas são direcionadas sem desengace para a prensa pneumática de onde é recolhido o mosto lágrima que após fermentação alcoólica a 16º C, dá origem a este vinho fresco e elegante.

## ANÁLISES:

Álcool (%vol.): 10,0

PH: 3,08

Açúcar Residual (g/l): 15,2

Acidez Total(g/l AT): 5,7

SO2 Total (mg/l): 164

Temperatura de Serviço: 8-10ºC

## NOTAS DE PROVA:

Com cor citrina e reflexos verdes, no nariz o Aliança Vinho Verde apresenta-se muito frutado. Na boca é ligeiramente ácido, o que lhe confere frescura. O final é suavemente adocicado. Ideal para acompanhar com pratos de peixe e marisco.

## GASTRONOMIA:

O Aliança Vinho Verde é ideal sozinho ou acompanhado de mariscos, carnes brancas, saladas leves ou massas. Devido à sua frescura, é particularmente agradável em ambientes informais.

## PRÉMIOS/DISTINÇÕES:

Decanter Asia Wine Awards – Bronze Medal (2017)